



Neuer Schmankerlführer

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Cham wird im Rahmen des Projekts „Nachhaltige Entwicklung im bayrisch-tschechischen Grenzgebiet“ gemeinsam mit dem tschechischen Partner, der Region Uhlava im Tal der Angel, eine neue Direktvermarkter-Broschüre erstellen. Der Schmankerlführer wird zweisprachig erscheinen und in beiden Ländern aufgelegt. Landwirte, die Lebensmittel ab Hof, auf den Bauernmärkten oder in Hof- und Bauernläden verkaufen, können sich in die Broschüre eintragen lassen. Bei verschiedenen öffentlichen Veranstaltungen wird diese neue Werbemaßnahme der Öffentlichkeit vorgestellt. Nicht nur der Privatkunde wird in dieser Broschüre angesprochen, sondern auch für die Urlaubsgäste, die Gastronomie oder Großküchen soll es ein informativer Einkaufsführer werden. Interessierte Betriebe können sich bis 20. Februar am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Tel. 09971/485-0) melden.

BAD KÖTZTING

- Bad Kötzing.** Aqacur: Heute, Donnerstag, von 11 bis 22 Uhr geöffnet.
- Bad Kötzing.** Stadtbücherei: Heute, Donnerstag, 16 bis 18 Uhr geöffnet.
- Bad Kötzing.** Tafel: Morgen, Freitag, von 12 bis 14 Uhr geöffnet; „Mode für alle“ von 9.30 bis 14 Uhr (Marktstraße) geöffnet.
- Bad Kötzing.** Oyama Karate: Heute, Donnerstag, ab 18 Uhr Karate Kids (Fortgeschrittene).
- Bad Kötzing.** OGV: Heute, Donnerstag, um 19 Uhr Winterstammtisch im Gasthaus Januel.
- Ramsried.** Walkinggruppe: Morgen, Freitag, 8.30 Uhr, Treffen am Bolzplatz zum Nordic Walking.
- Liebenstein.** FFW: Morgen, Freitag, 20 Uhr, Verwaltungsratssitzung im Gerätehaus.

Junge Union wählt

Bad Kötzing. Die Junge Union Bad Kötzing hält am Sonntag um 17.30 Uhr ihre Jahreshauptversammlung im Nebenzimmer des Hotels zur Post. Neben den obligatorischen Berichten und einem Ausblick auf das Programm 2019 stehen auch Neuwahlen auf der Tagesordnung.

Gymnastik im Sitzen

Bad Kötzing. Sitzgymnastik ist für Senioren mit und ohne Einschränkungen ein sanfter Weg, um Muskeln aufzubauen, die Beweglichkeit zu erhalten oder zu steigern und sich fit zu halten. Ohne Hilfsmittel oder abwechslungsreich mit Bällen, Tüchern, Bändern und Musik werden in der Gruppe auf einem sicheren Stuhl gemeinsam Übungen gemacht. Der Spaß an der Bewegung steht im Vordergrund. Radka Latusek, Ergotherapeutin und Qigong-Lehrerin, leitet den Kurs. Der Sportraum im 2. OG des Sinocur ist barrierefrei erreichbar. Teilnehmer können gerne in Begleitung kommen, kostenlose Parkplätze stehen direkt am Gebäude zur Verfügung. Der Kurs beginnt am heutigen Donnerstag um 10.15 Uhr. Die Kursgebühr beträgt 30 Euro für Mitglieder des Kneippvereins und 36 Euro für Nichtmitglieder; Anmeldung unter Tel. 0176/1389771.



Auf ihrer Weide haben Sinfoni, Snopy und Rosabel viel Platz.

Fotos: Dreher

Sarah schießt selbst Fleisch in Bioqualität: Sarah Baumgartner baut ihre eigene Galloway-Herde auf

Von Jakob Dreher

Blaibach. Mit ihrer zierlichen Figur und der Weste mit Geweihaufdruck würde Sarah Baumgartner gut an eine Bar in St. Moritz passen. Sie sitzt aber am Tisch im Austraghäus auf dem Bauernhof ihrer Eltern. Gerade ist sie aus Arbeitsjacke und Gummistiefel geschlüpft, das Gesicht gerötet von Kälte. Auch bei vier Grad Nieselregen stand sie an ihrer Weide und kümmerte sich um ihre Galloway-Rinder, die das ganze Jahr im Freien leben. Die 21-Jährige ist gerade dabei, sich eine Herde der schottischen Rinderrasse aufzubauen. Die beiden Mutterkühe Sinfoni aus dem Suletal und Rosabel stehen gemeinsam mit Kalb Snopy aus dem Suletal schon am Gänsberg, wie der Hof der Familie Baumgartner genannt wird. Zuchtbulle Django kommt im März gemeinsam mit Bella und Buddleiha. Wenn es in den nächsten Jahren gut läuft, möchte Baumgartner ihre Herde auf etwa zehn Mutterkühe aufstocken. „Dann könnte ich halbtags davon gut leben“, schätzt sie. Momentan macht sie eine Ausbildung zur Bankkauffrau und nebenher das Bildungsprogramm Landwirt.

Geschlachtet wird im Alter von zweieinhalb Jahren

Im Gegensatz zu dem in Deutschland verbreiteten Fleckvieh, das im Durchschnitt mit 19,2 Monaten geschlachtet wird, werden Galloway-Rinder meist zweieinhalb Jahre alt. Um schon im Frühjahr Fleisch anbieten zu können, hat sie bei einem befreundeten Biobetrieb wegen drei oder vielleicht vier ausgewachsenen Bullen angefragt.

Voraussichtlich im April will Sarah zum ersten Mal in diesem Jahr Fleisch anbieten. „Bis zum Schlachtermin ist meistens schon alles verkauft“, sagt die junge Rinderzüchterin. Wenn es so weit ist, stehen ihre Bullen gemeinsam in einem kleinen, eingezäunten Bereich. „Wenn sie auf einmal allein wären, dann würden sie merken, dass etwas nicht stimmt, und Angst bekommen. So ist das ganz normal für sie“, erklärt Baumgartner. Dann steigt die junge Frau auf ihren Hochsitz, legt ihr Jagdgewehr an und drückt ab. Sarah Baumgartner darf dank einer Einwilligung der Behörde und Jagdschein ihre Rinder selbst schießen.

Bankkauffrau, Rinderzüchterin, Jägerin

„Ein Bolzenschussgerät bedeutet immer Stress für die Tiere. Etwas Unbekanntes wird an ihren Kopf gedrückt, während sie in einem engen Gang stehen. Mit der Kugel ist es sofort vorbei“, begründet sie die Vorgehensweise. Und die Bullen, die neben ihrem sterbenden Freund stehen? „Sofort nach dem Schuss sackt das Tier zusammen. Dann öffnen wir den Round-Pen, die andern Bullen freuen sich, weil sie wieder auf die Weide können und gehen weg. Die bemerken gar nicht, dass etwas nicht stimmt“, erklärt die 21-Jährige. Außerdem knallt es beim Schuss dank Schalldämpfer nicht. Im Landkreis Cham gibt es noch einen weiteren Hof, der eine solche Genehmigung hat, wie auf Nachfrage vom Landratsamt zu erfahren war. Die Genehmigung werde allerdings nur in begründeten Einzelfällen erteilt. „Ich bin mit der Jagd aufgewach-



Streicheln ist gut, ein Eimer voller Äpfel noch besser: Sarah Baumgartner mit Mutterkuh Rosabel.

sen“, erklärt die 21-Jährige. Papa, Onkel, Tante – alles Jäger. „Ich war oft mit dabei, habe die Liebe zu Natur und Tieren entdeckt. Und zu gutem Fleisch“, sagt sie lachend. Mit 16 machte sie den Jagdschein und sitzt seither selbst mit dem Gewehr am Hochsitz, meist in Gehstorf. Neben der Jagd betreibt sie das ebenfalls nicht alltägliche Hobby Galloway-Zucht. „Die Rasse passt einfach perfekt zu den Begebenheiten“, findet Sarah Baumgartner. Das ganze Jahr über stehen die Tiere auf der Weide, fressen im Sommer viel frisches Gras und im Winter Heu. Zugeworfen werden Mineralstoffe – und Äpfel, allerdings nur halbiert: Kritisch beschnuppert Sinfoni eine Äpfelhälfte in der Hand ihrer Besitzerin. Sie schnaubt. „Was passt denn nicht“, fragt Baumgartner die Kuh. Dann

sieht sie es selbst: Der Stängel ist noch dran. Kaum ist der abgebrochen, schiebt Sinfoni mit ihrer schwarzen Zunge das Obst in den Mund. Bei dieser Ernährung und Haltung war das Bio-Siegel keine Herausforderung. Und auch auf die Fleischqualität wirke sich beides aus: „Es gibt kein besseres Rindfleisch“, schwärmt die 21-Jährige. Und ein weiterer Aspekt spricht für das Fleisch vom Gänsberg: Viel besser kann es einem Rind nicht gehen: Nach der Geburt bleibt es bei der Mutter, ab der Pubertät dann gemeinsam mit anderen Bullen auf einer zweiten Weide. Fressen, schlafen, wiederkäuen, auf der Weide herumtollen – hört sich nach einem schönen Kuhleben an. Mehr dazu unter www.idowa.plus



Halftertraining ist wichtig: Die Tiere sollen sich für Zuchtschauen daran gewöhnen.

Galloway: Rasse und Fleisch

Mehr über die schottische Rinderrasse

Die Galloway-Rinder sind eine von Natur aus hornlose Rasse, die ursprünglich aus Schottland stammt. Charakteristisch ist das lockige Winterfell. In Kombination mit einem Unterfell und einer wärmenden Fettschicht fühlen sich die Galloway-Rinder auch im Winter draußen wohl. Die Tiere ernähren sich fast nur von Gras und Heu. Das verleiht dem Fleisch einen besonderen Geschmack. Ebenfalls positiv auf die Fleischqualität wirkt sich die viele Bewegung auf der Weide aus. Nach dem Schlachten reift das Fleisch mindestens zwei Wochen in der Kühlkammer auf dem Gänsberg. Danach wird das Rind bei der Metzgerei Sauerer in Lederdorn

zerlegt. Die vorbestellten Stücke können sich die Käufer dann fertig vakuumiert auf dem Hof abholen. Zwischen zehn und 50 Euro kostet das Kilogramm Gallowayfleisch, je nach Stück. Verkauft wird dabei alles, vom Filet über die Zunge bis zu den Innereien. „Mir ist wichtig, dass das ganze Tier verwertet wird“, sagt Sarah Baumgartner. Jeder Kunde kann sich aussuchen, welche Teile er haben möchte – solange der Vorrat reicht. Bestellt werden kann demnächst über ein Bestellformular auf einer Homepage und über das Telefon (0160/5188050). Über die Haltung können sich Interessierte vor Ort nach telefonischer Anmeldung informieren.